

Velikonočni ptički

Za vesel praznik velike noči bova z mami ob drugih dobrotah postregli tudi s sladkimi ptički. Moji trije bratje jih bodo zelooo veseli! Sami mi seveda ne bi šlo prav dobro, zato mi bo pomagala mami.

Sestavine:

- 50 g masla
- 60 g sladkorja
- 3 dl mleka
- 42 g kvasa (1 kocka ali 2 vrečki suhega)
- 600 g moke
- 1 jajce
- sol
- nastrgana limonina lupinica ½ limone

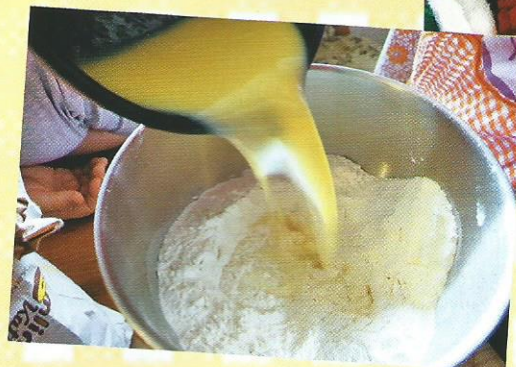
Za oblikovanje:

- klinčki ali rozine
- 1 jajce, zmešano z 2 žlicama mleka

Priprava testa

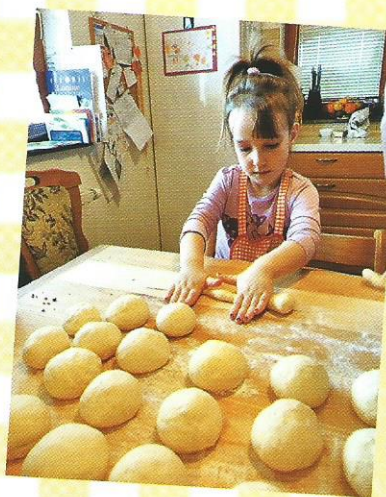
1. V kozici stopimo maslo, dodamo sladkor, mleko in pogrejemo toliko, da je mešanica mlačna. Na koncu primešamo jajce. Če jajc ne smemo uživati, ga ne dodamo.

2. Moko natresemo v skledo. Še bolje je, če jo prej presejemo, da je dovolj zračna in ni grudic. Na sredini naredimo jamico. Vanjo vlijemo mlečno mešanico in natresemo kvas. Pustimo 5 minut, da kvas nabrekne.



3. Z mešalnikom vgnnetemo testo, ki se ne sme prijematati skledе. Dovolj je zgneteno takrat, ko se prične svetiti.

4. Površino za valjanje (desko, pult) oprášimo z moko in iz testa takoj oblikujemo 50 g težke kroglice. Naredimo jih približno 20–24.



5. Pokrijemo s prtičem in pustimo vzhajati 20 minut, da narastejo na dvojno velikost.

Oblikovanje ptičkov

1. Pekač obložimo s papirjem za peko.

2. Kroglico z valjanjem med rokami ali ob podlago sprememo v približno 20 cm dolg svaljek. Na eni strani pustimo testo bolj zadebeljeno.

